INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC concernant les Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). EC procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

Selon la norme IEC 60705.

La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais comparatifs de performance effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	14 mn	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 mn et demie	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 mn	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20-22 mn	Gril + 650 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	3 mn 6 s	Décongélation rapide	

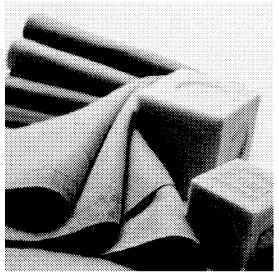
4 61969 45565 1

FR

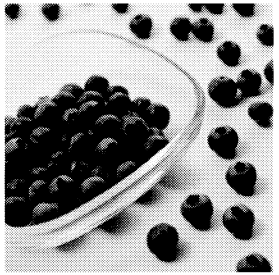
Whirlpool Sweden AB

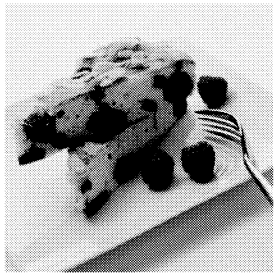
VT 256

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

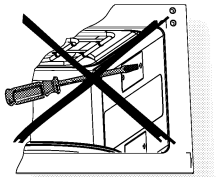
Whirlpool

INSTALLATION

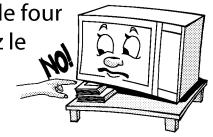
AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.



Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.



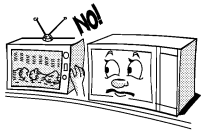
Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. La température de l'air de refroidissement, absorbée par le four, ne doit pas dépasser 35 °C. Laissez un espace de 20 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est vide pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et +35 °C.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon'alimentati don ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes, sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux suite au non-respect de cette obligation.

Le constructeur décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :

- Le plateau tournant et son support sont en place.
- La fiche est bien branchée sur la prise électrique.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et l'appareil est alimenté.
- Vérifiez que le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.
Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

Le Service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. *Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.*
Ne démontez aucun panneau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et des situations dangereuses pourront se présenter.

N'utilisez pas de tampons à récurer en métal, de nettoyants abrasifs, *de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.*

Ne le vaporisez pas *directement sur le four.*

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau et essuyez la base du four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

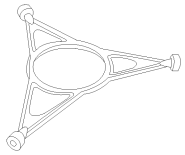
N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

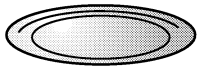
Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée pendant au moins 10 minutes une fois chaque mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

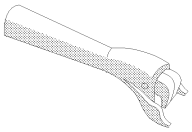
Support du plateau tournant.



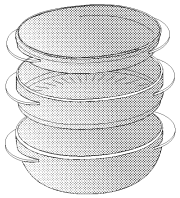
Plateau tournant en verre.



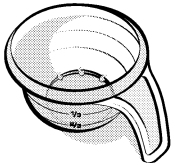
Poignée Crisp.



Cuit-vapeur



Doseur



NETTOYAGE SOIGNÉ :

Nettoyez le plat Crisp dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge à récurer et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

Le plat Crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ni rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

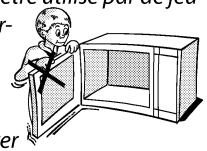
Ne cuisez pas les aliments excessivement. Ils pourraient s'enflammer.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de gaz corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Ne laissez les enfants utiliser le four *sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect.*

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



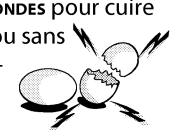
Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.

N'utilisez pas le four micro-ondes *pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.*

Contrôlez régulièrement l'état des joints *et de l'encadrement de la porte. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.*

ŒUFS

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Le four ne doit jamais être utilisé *à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.*

Les ouvertures de ventilation du four *ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des sorties de ventilation pourrait endommager le four et aboutir à des résultats de cuisson insatisfaisants.*

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.

Enlevez les fermetures métalliques *des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.*

FRITURE

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

Par ex. boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère à café dans le récipient.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

ATTENTION

Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au four micro-ondes, en particulier si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé *(biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.*

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

MENU RAPIDE CRISP

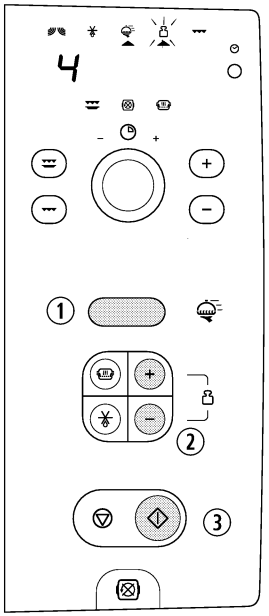
CLASSE D'ALIMENTS		QUANTITÉ CONSEILLÉE	ACCESSOIRES À UTILISER	EN COURS DE CUISSON
1	**Mélange de riz**	**300 g - 650 g**	**Introduisez le plat Crisp vide. Ajoutez les aliments lorsque la mention "add food" (Ajouter aliments) s'affiche.**	**Remuez les aliments.**
2	**Mélange de pâtes**	**250 g - 550 g**	**Introduisez le plat Crisp vide. Ajoutez les aliments lorsque la mention "add food" (Ajouter aliments) s'affiche.**	**Remuez les aliments.**
3	**Soupe**	**250 g - 1000 g**	**Utilisez un plat résistant aux micro-ondes.**	**Remuez les aliments.**
4	**Grande assiette**	**200 g - 500 g**	**Utilisez une assiette résistant aux micro-ondes.**	
5	**Mélange de légumes**	**150 g - 600 g**	**Utilisez un plat résistant aux micro-ondes.**	**Remuez les aliments.**
6	**Ailes de poulets / nuggets**	**250 g - 500 g**	**Utilisez le plat Crisp.**	**Retournez les aliments.**
7	**Frites**	**250 g - 500 g**	**Utilisez le plat Crisp.**	**Remuez les aliments.**
8	**Pizza à pâte fine**	**250 g - 500 g**	**Utilisez le plat Crisp.**	
9	**Pizza, croûte épaisse**	**300 g - 700 g**	**Utilisez le plat Crisp.**	
10	**Quiche**	**250 g - 600 g**	**Utilisez le plat Crisp.**	
11	**Poisson pané / Bâtonnets de poisson**	**250 g - 500g**	**Introduisez le plat Crisp vide. Ajoutez les aliments lorsque la mention "add food" (Ajouter aliments) s'affiche.**	**Retournez les aliments.**
12	**Cordon Bleu**	**1 - 4 morceaux (100 -125 g par morceau)**	**Introduisez le plat Crisp vide. Ajoutez les aliments lorsque la mention "add food" (Ajouter aliments) s'affiche.**	**Retournez les aliments.**

Pour les aliments non indiqués dans le tableau : ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes".

Remarque :

Le plat Crisp peut être légèrement huilé ou beurré pendant le préchauffage.

JET MENU CRISP (MENU RAPIDE CRISP)



Utilisez cette fonction pour cuire différents types d'aliments.
Le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, la durée et la puissance nécessaires.

1. **Appuyez sur la touche Jet Menu Crisp** pour sélectionner la classe d'aliments. (voir le tableau)
2. **Appuyez sur les touches Poids (+/-)** pour spécifier le poids des aliments.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Certains types d'aliments doivent être ajoutés, retournés ou remués pendant la cuisson (en fonction des modèles). Dans ce cas, le four s'arrêtera et vous invitera à effectuer l'opération demandée.

Si la porte n'est pas ouverte à ce stade (dans les 2 minutes), le four :	
Ajouter	S'arrête et passe en "mode veille".
Remuer	Poursuit la cuisson. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.
Retourner	Poursuit la cuisson. Le résultat final ne sera peut-être pas optimal dans ce cas.

- Ouvrez la porte.
- Ajoutez, remuez ou retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de vous en servir.

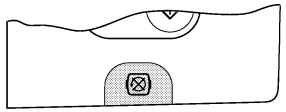
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit ou la fonction d'arrêt du plateau (voir le paragraphe Récipients de grande taille).

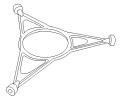
RÉCIPIENTS DE GRANDE TAILLE

Appuyez sur la touche Arrêt du plateau lorsque vous cuisinez avec des récipients trop grands pour pouvoir tourner librement dans le four. Cette fonction peut uniquement être utilisée avec la cuisson aux micro-ondes. Ce bouton ne fonctionnera pas avec d'autres modes de cuisson.



SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

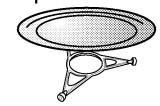
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



- Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



- Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

DOSEUR

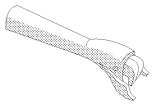
Utilisez le doseurpour mesurer la quantité de liquide nécessaire.

CUIT-VAPEUR

Utilisez le cuit-vapeur avec le panier pour la cuisson d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.
Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée spéciale Crisp fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.



PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.
Utilisez toujours le plateau tournant en verre avec le plat Crisp.
Ne placez aucun ustensile sur le plat Crisp car il devient très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.
Le plat Crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 mn max.) Utilisez toujours la fonction Crisp lors d'un préchauffage avec le plat Crisp.

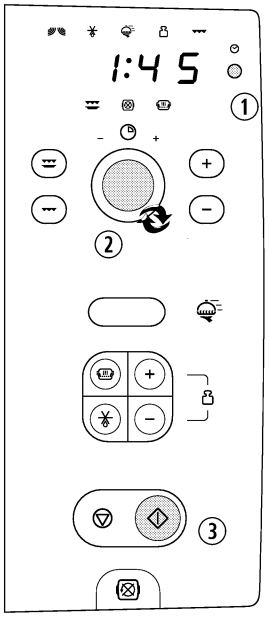
PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).

Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte, pour y introduire un plat par exemple, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique ""door" (PORTE).

door

MINUTEUR



Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

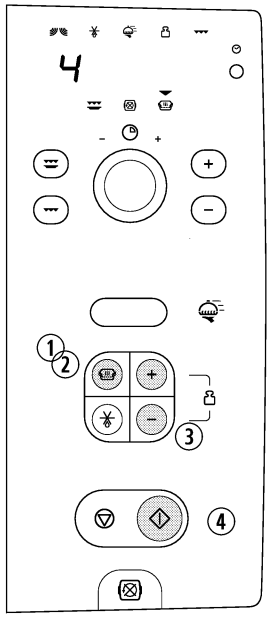
1. **Appuyez sur la touche Horloge.**
2. **Tournez le bouton de réglage pour régler le temps** à mesurer.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Appuyez une fois sur la touche Horloge pour afficher le temps restant sur le minuteur. Le temps restant s'affiche pendant 3 secondes ; ensuite, le temps de cuisson s'affiche à nouveau (si vous êtes en train de cuisiner).

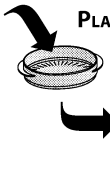
Pour arrêter le minuteur indépendant, rappelez d'abord le minuteur au premier plan en appuyant sur la touche Horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt).

VAPEUR



Utilisez cette fonction pour la cuisson d'aliments tels que légumes et poisson.
Servez-vous toujours du cuit-vapeur fourni lorsque vous utilisez cette fonction.

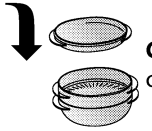
1. **Appuyez sur la touche Steam (Vapeur).**
2. **Continuez d'appuyer sur la touche Steam (Vapeur)** pour sélectionner la classe d'aliments.
3. **Appuyez sur les touches + / -** pour spécifier le poids des aliments.
4. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**



Placez les aliments dans le panier vapeur.

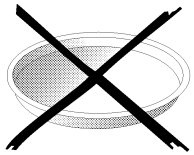
Ajoutez 100 ml (1 dl) d'eau au fond du cuit-vapeur.

Utilisez le doseur fourni pour mesurer la bonne quantité d'eau.



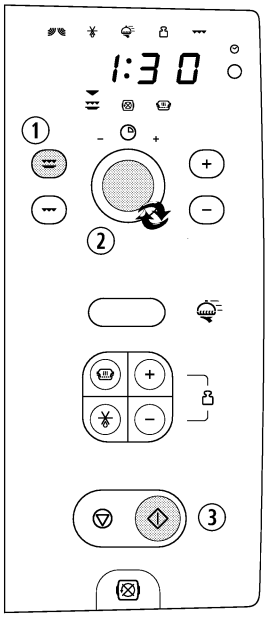
Couvrez avec le couvercle.

***Le cuit-vapeur est** conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !*
Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction.
***Vous risqueriez** de l'endommager.*
***Assurez-vous toujours que** le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.*
***Placez toujours** le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.*



1	**Pommes de terre / Légumes-racines**	**150 g - 500 g**	**Coupez en morceaux de même taille.** Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson.
2	**Légumes** (Choux-fleurs et brocolis)	**150 g - 500 g**	
3	**Légumes Surgelés**	**150 g - 500 g**	**Laissez reposer** 1 à 2 minutes.
4	**Filets de poisson**	**150 g - 500 g**	**Répartissez les filets uniformément** dans le panier-vapeur. Superposez les tranches fines. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson.

CRISP



Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de hamburgers, etc.

1. **Appuyez sur la touche Crisp.**
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'activer/désactiver le Gril pendant l'utilisation de la fonction Crisp.

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour chauffer le plat Crisp. Ainsi, le plat Crisp atteint très rapidement sa température et commence à dorer vos plats et à les rendre croustillants.

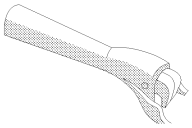
Assurez-vous *que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant.*

Le four et le plat Crisp *deviennent très chauds lorsqu'on utilise cette fonction.*

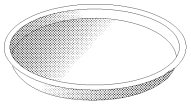
Ne posez pas le plat Crisp chaud *sur une surface sensible à la chaleur.*

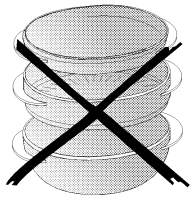
Ne touchez pas *la voûte du four sous le gril.*

Utilisez des gants de cuisine *ou* ***la poignée spéciale Crisp*** *fournie pour sortir le plat Crisp chaud du four.*

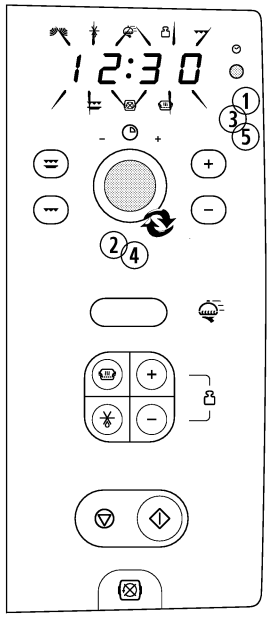


Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.





HORLOGE

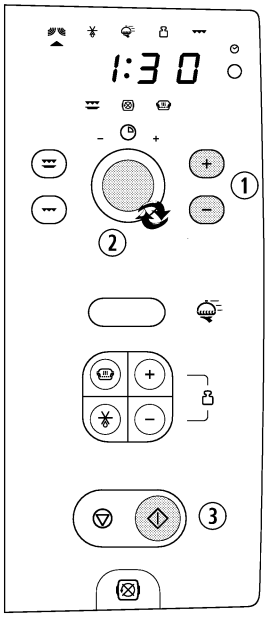


À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

1. **Appuyez sur la touche Horloge** (3 secondes) jusqu'à ce que le chiffre de gauche (heures) clignote.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour régler les heures.
3. **Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
4. **Tournez le bouton de réglage** pour régler les minutes.
5. **Appuyez à nouveau sur la touche Horloge.**

L'horloge est réglée et fonctionne.
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur Stop (Arrêt).
Pour réafficher l'horloge suivez la procédure ci-dessus.

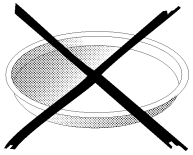
CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

1. **Appuyez sur les touches +/-** pour régler la puissance.
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

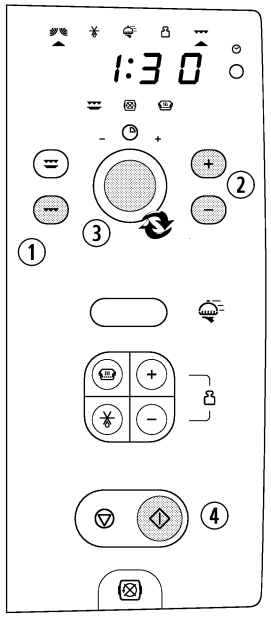
Lorsque la cuisson a démarré :
Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). *Chaque pression* augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
Alimentation	Utilisation conseillée :
JET (800 W)	**Réchauffage de boissons,** eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisissez une puissance inférieure.
650 W	**Cuisson de** poisson, légumes, viandes, etc.
500 W	**Cuisson attentive,** par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	**Cuisson lente de ragoûts,** ramollissement du beurre.
160 W	**Décongélation.** Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	**Ramollissement** de la glace

GRIL COMBI

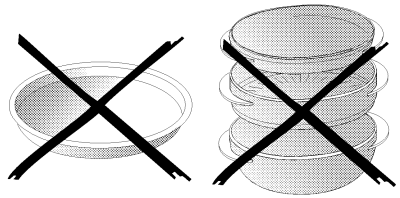


Utilisez cette fonction pour cuire gratins, lasagnes, volailles, pommes de terre au four, etc.

1. **Appuyez sur la touche Gril.**
2. **Appuyez sur les touches +/-** pour régler la puissance.
3. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
4. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

En cours de fonctionnement, vous pouvez activer/désactiver le gril en appuyant sur la touche correspondante. Le niveau de puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du gril, est limité à un niveau prédéfini en usine.

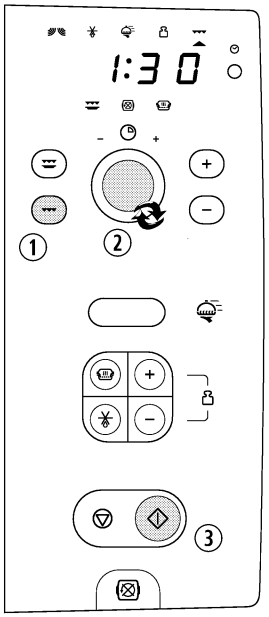
Il est possible d'éteindre la partie micro-ondes en diminuant son niveau de puissance et en le portant à ;0 ;W. Lorsque le niveau de puissance 0 W est atteint, le four passe en fonction Gril seule.



SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

GRIL COMBI	
Alimentation	Utilisation conseillée :
650 W	**Cuisson** des légumes et des gratins
350 - 500 W	**Cuisson** de volailles et lasagnes
160 - 350 W	**Cuisson** du poisson et de gratins surgelés
160 W	**Cuisson** de la viande
90 W	**Gratins** de fruits
0 W	**Brunissage** uniquement pendant la cuisson

GRIL



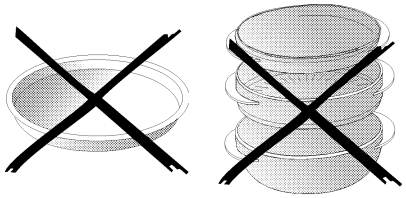
Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. **Appuyez sur la touche Gril.**
2. **Tournez le bouton de réglage** pour sélectionner le temps de cuisson.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

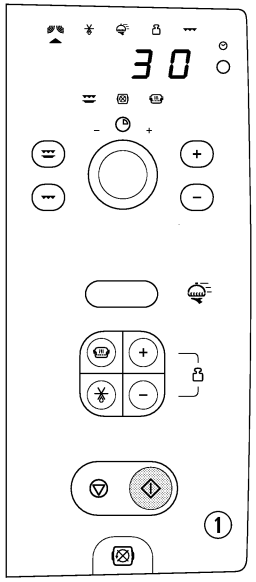
Appuyez sur la touche Gril pendant la cuisson pour activer ou désactiver le gril. Le décompte du temps de cuisson se poursuit lorsque le gril est arrêté.
Ne laissez pas la porte du four ouverte pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé car ceci provoque une chute de température.

__Veillez à ce que les ustensiles__ que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et passent au four avant de les utiliser pour griller.

__N'utilisez pas d'ustensiles en plastique__ pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier doivent également être évités.



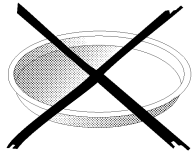
JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

1. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

Cette fonction démarre automatiquement à pleine puissance avec le temps de cuisson réglé sur 30 secondes. *Chaque pression supplémentaire* prolonge le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage après le démarrage de la fonction.



DÉCONGÉLATION MANUELLE

Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Les aliments congelés contenus dans des sachets en plastique, du film plastique ou des emballages en carton pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

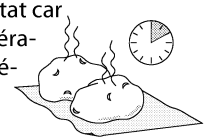
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).

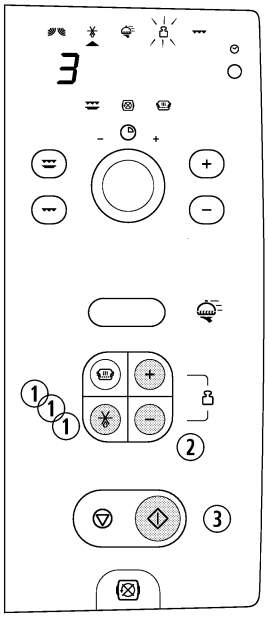
Retournez les gros morceaux vers la moitié du processus de décongélation.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer durant le temps de repos.

Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat car elles permettent à la température de se répartir uniformément dans les aliments.





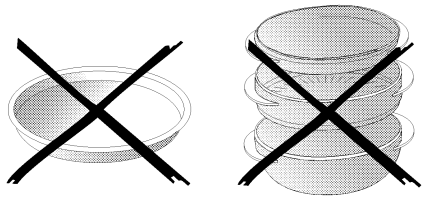
Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain. La fonction JET DEFROST (Décongélation Rapide) ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 2,5 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.

1. **Appuyez sur la touche JET Defrost (Décongélation Rapide)** à plusieurs reprises pour choisir la classe d'aliments.
2. **Appuyez sur les touches POIDS** pour entrer le poids des aliments.
3. **Appuyez sur la touche Start (Démarrage).**

À la moitié du processus de décongélation, le four s'arrête et vous invite à *TURN FOOD* (Retourn Aliments).

- Ouvrez la porte.
- Retournez les aliments.
- Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

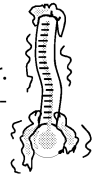
Remarque : la décongélation continue automatiquement après 2 minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.



Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments.

ALIMENTS SURGELÉS :
Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : Pour une décongélation, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

ALIMENTS SURGELÉS :
Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



CLASSE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	CONSEILS
1	**VIANDE**	**100 g - 2 kg**	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
2	**VOLAILLES**	**100 g - 2,5 kg**	Poulet entier, filets ou morceaux.
3	**POISSON**	**100 g - 1,5 kg**	Poissons entiers, darnes ou filets.
4	**LÉGUMES**	**100 g - 1,5 kg**	Juliennes, petits pois, brocolis, etc.
5	**PAIN**	**100 g - 1 kg**	Pain, petits pains longs ou ronds.

Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.